



Côtes du Rhône « Oracle » Rouge



De la counoise ? Et pourquoi pas...

La cuvée Oracle est issue d'un assemblage atypique qui intègre un cépage historique du Rhône : la Counoise, d'origine vaclusienne, la counoise est un cépage qui donne des vins fins, fruité et souples. Ce dernier est aujourd'hui en voie de disparition.

Des fruits murs croquants, des épices douces, des tanins veloutés. Une cuvée tout en équilibre qui se prolonge sur une finale saline et minérale.



Terroir riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.



Cépage : Grenache, carignan, counoise



Elaboration du vin :

Vendanges à la main

Eraflage et foulage des raisins

Macération à froid pendant 12 à 48 heures

Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 15 jours

Remontages réguliers

Elevage en cuve béton sur lies fines pendant un 9 à 12 mois



Accords mets & vins :

Magret de canard aux 3 poivres

Ratatouille de légumes du soleil

Epaule d'agneau confite aux épices thaï

Tian d'aubergines, tomates et basilic

Truite de mer au curry rouge en papillote de bananier

Château de Manissy, route de Rochemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : info@chateau-de-manissy.com

www.chateau-de-manissy.com